

PastaGrande-Rezepte

Pesto-Blumenbrot



Zutaten:

600 g Mehl
300 ml Wasser
1 Tüte/n Trockenhefe, oder 1/2 Würfel frische Hefe
1/2 TL Zucker
2 TL Salz
50 ml Öl
1 Glas Pesto, Genovese (Basilikum)
oder Pesto Rosso (Tomate-Paprika)



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 45 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Aus allen Zutaten außer dem Pesto einen Hefeteig herstellen. In einer abgedeckten Schüssel den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend den Teig in drei gleichgroße Teile teilen. Die drei Teigteile separat rund ausrollen. Ich nehme den flachen Boden einer runden Springform zur Hilfe, damit alle drei Teile die gleiche Größe erhalten und das Brot nachher eine schöne Form bekommt.

Den ersten Teigkreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einigen TL Pesto bestreichen. Je mehr Pesto verwendet wird, desto kräftiger schmeckt es hinterher. Ruhig eine ordentliche Portion nehmen, da das Brot beim Backen einiges an Pesto aufsaugt. Den zweiten Teigkreis darauflegen und wiederum mit Pesto bestreichen. Mit dem dritten Teigkreis abschließen. Nun am besten mit einem Tortenstücketeiler 16 Stücke so "anzeichnen", dass in der Mitte ein Kreis stehen bleibt. Dann die Stücke vom Kreis weg verlaufend richtig einschneiden.

Jetzt zwei nebeneinanderliegende Stücke in entgegengesetzte Richtung zweimal eindrehen. Mit allen weiteren "Paarstücken" ebenso verfahren. Zum Schluss können die Enden noch ein wenig schön gezupft, angedrückt und/oder hergerichtet werden, damit alles gleichmäßig aussieht und einer Blume ähnelt.

Nach einer nochmaligen Ruhezeit von 10 bis 15 Minuten kommt der Teig nun bei 190°C bis 200°C bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten in den Backofen. Das fertige Brot muss nicht geschnitten werden, sondern man kann sich einfach einzelne Stücke abzupfen.

Tipp: Der Aufstrich kann beliebig variiert werden. Verschiedene Pestosorten sind möglich, genauso Kräuter- oder Knoblauchbutter. Auch süße Varianten mit Nutella oder Mohn- oder Nussfüllung sind denkbar.

PastaGrande-Rezept

Spaghetti-Salat mit Mango-Chutney



Zutaten:

500 g frische Spaghetti oder Fettucchine oder 400g getrocknete Bandnudeln von PastaGrande
1 Glas Mangochutney
500 g rote Paprika
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Kochschinken
1 kl. Glas Mayonnaise
2 EL Sojasauce
China-Gewürz, Pfeffer, Salz, Curry

Zubereitung

Die frischen Spaghetti, Fettucchine oder Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Danach das Mango-Chutney unter die Teigwaren heben. Die Paprika in Würfel, den Lauch in feine Ringe und den Schinken in feine Streifen schneiden. Alles unter die Spaghetti mischen. Die Mayonnaise mit den Gewürzen und der Sojasauce abschmecken und zum Schluss unter die Spaghetti heben. Den Salat kalt stellen.

Tipp: Sie können diesen Salat auch schon einen Tag vor dem Verzehr zubereiten. Einfach über Nacht im Kühlschrank lagern. Der Salat schmeckt dadurch, dass sich die Aromen so richtig fein entfalten konnten noch intensiverer.